



"Taastrup Grand Cru" er kommet et skridt nærmere!

Toldam-Andersen, Torben

Published in:
Vinpressen

Publication date:
2018

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Document license:
[Andet](#)

Citation for published version (APA):
Toldam-Andersen, T. (2018). "Taastrup Grand Cru" er kommet et skridt nærmere! *Vinpressen*, 26(1), 26.

"Taastrup Grand Cru" er kommet et skridt nærmere!

En stor donation styrker Pometets rolle som en udviklingsplatform for forarbejdning af frugt og bær genetiske ressourcer til unikke produkter

Af Torben Bo Toldam-Andersen, Lektor i frugtavl, KU

Den private fond Foreningen PlanDanmark har bevilliget 2.575.000,- kr! Det er en fantastisk støtte at få. Formålet er at etablere faciliteter og sikre ekspertise inden for forarbejdning af frugt, bær og druer til most og vin på universitetsniveau. En kapacitet, som er ganske unik i Skandinavien og som kan understøtte udviklingen af den spirende vinindustri. Donationen muliggør opgradering af Pometets forsøgskælder og laboratorier med professionelt udstyr i "pilot-skala" samt sikring af lønmidler til fastholdelse af en kældermeester.

Produktion af frugt og bær til frisk konsum eller til salg som uforarbejdet råvare er i dag meget vanskeligt at tjene penge på i Danmark p.g.a. en meget stærk priskonkurrence fra udlandet. Mange frugtavlere har således måtte stoppe produktionen de senere år. Cirka 3.500 ha er forsvundet på få år! Skal vi sikre, at der fremover er et frugterhverv i Danmark, er det afgørende at udvikle produkter af høj kvalitet, og som kan opnå en høj værdi enten p.g.a. nogle usædvanlige egenskaber (f.eks. smag), en god historie, unikke anvendelsesmuligheder eller som er forarbejdet på en særlig måde. Faktisk skal man helst opnå en kombination af alle disse faktorer. Ved Pometet er der en unik basis af genetisk variation i kraft af de store genbank samlinger med næsten 2.000 gamle og nyere sorter fordelt på stort set alle de frugt og bær arter, man kan dyrke i Danmark. Dette ønsker vi at udforske med henblik på at identificere særlige kvaliteter og anvendelsespotentialer. Et arbejde vi er begyndt på og ser store muligheder i at forstærke i samarbejde med forskellige erhvervspartnere i årene fremover.

Traditionelt er der i frugtforskningen arbejdet meget med optimering af dyrkningsmetoder for opnåelse af gode udbytter af høj kvalitet, men da produktion af frugten i sig selv ikke længere er tilstrækkeligt til at fastholde og udvikle erhvervet, er der inden for de seneste 10 år arbejdet målrettet på at udvikle faciliteter og opnå ekspertise ved Pometet til forarbejdning af frugt og bær. Hovedfokus var i starten på most/saft produktion, som er en af de enkleste måder at forarbejde frugt og bær på; men der er i stigende grad sat fokus på at videreudvikle saften til forskellige vintyper. I første omgang har vi udstyrmæssigt arbejdet i lille (hobby) skala og på basis af vindruer, men de seneste år er fokus udvidet til udvikling af frugtvin. Arbejdet med vin har gennem årene været ansporet af kontakten med mange entusiastiske vinproducenter fra FDV og de studerende på de vinkurser, vi etablerede ved KU.

Internt på KU er der efterhånden et veletableret netværk med forskere, som arbejder engageret med mange aspekter af vin. Ud over os ved Pometet er det især ved Institut for Fødevarevidenskab indenfor mikrobiologi, sensorik og fødevarekemi inkl. aroma.

Donationen giver mulighed for at indkøbe nyt udstyr til forsøg med vinfremstilling og analytisk udstyr til karakterisering af vinenes egenskaber. F.eks. både en pneumatisk presse og en båndpresse, så forskellige pressteknikker kan sammenlignes. Det er også af meget stor vigtighed, at der sikres lønmidler til en vinmager, som kan forestå det daglige arbejde med forsøgene i de næste 5 år. 🍷



FLASKOR & BURKAR
www.flaskorburkar.se

ESLÖVS KORKFABRIK

Korkfabriken i Eslöv har funnits i flera decennier. Vi levererar kork till hela Skandinavien.

www.eslovskorkfabrik.se